

Vitilevure ELIXIR

Levadura seleccionada por el Instituto de Biotecnología del Vino, Universidad de Stellenbosch (Sudáfrica), como resultado de la hibridación de dos cepas de *Sacharomyces cerevisiae*

PARA LA ELABORACIÓN DE VINOS BLANCOS Y ROSADOS AROMÁTICOS
Producida según el proceso específico Lallemend YSEO

CAMPO DE APLICACIÓN

- ◆ **Vitilevure ELIXIR YSEO™** es una levadura híbrida que posee un buen comportamiento fermentativo, así como una gran capacidad de implantación en mostos muy clarificados y en condiciones de baja temperatura (14°C).
- ◆ Desde el punto de vista aromático, tanto en vinos blancos como en rosados, posee la capacidad particular de:
 - expresar y revelar el potencial aromático de la uva (terpenos, C13 norisoprenoides), así como también tioles (3MH y A3MH), confiriendo una mayor complejidad y finura al vino
 - potenciar los aromas afrutados, como los ésteres de ácidos grasos
- ◆ Gracias a la diversidad de aromas obtenida en el curso de la fermentación alcohólica, los vinos son valorados como más elegantes, con una buena complejidad y persistencia aromática y un buen equilibrio en boca.
- ◆ Comparada con otras cepas capaces de producir una gran cantidad de aromas fermentativos, tipo acetato de isoamilo o acetato de etilo, con **Vitilevure ELIXIR YSEO™** se obtiene una mayor variedad aromática en la vinificación de uvas neutras como la *Ugni Blanc* o la *Melon de Bourgogne*.
- ◆ En variedades blancas como la *Chardonnay* y la *Sauvignon*, se ha observado una producción importante de tioles, al igual que en la elaboración de rosados de *Cabernet*, *Garnacha* y *Syrah*. Paralelamente, la presencia de ésteres de ácidos grasos positivos para la percepción de aromas “florales y afrutados”, confiere complejidad y elegancia a los vinos fermentados con **Vitilevure ELIXIR YSEO™**.

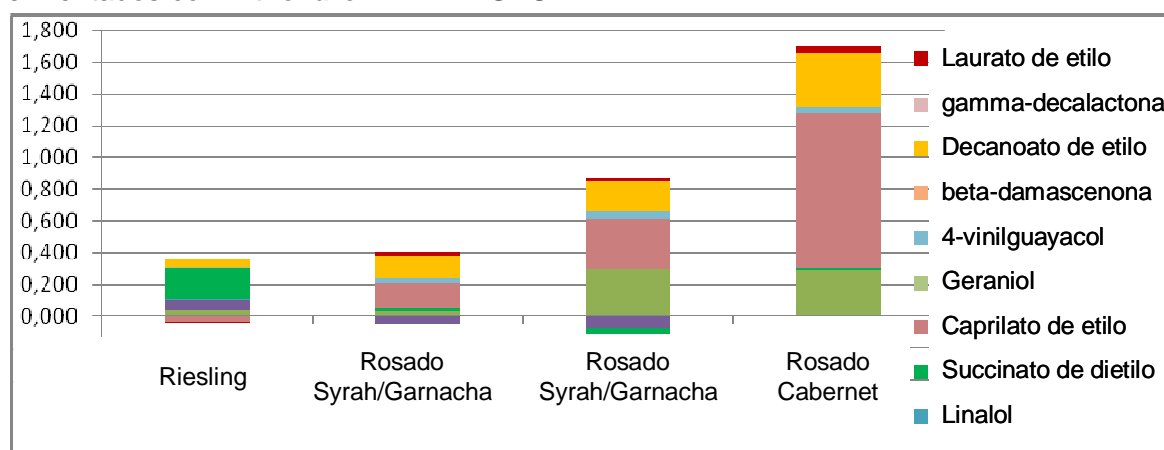


Figura 1: Diferencias obtenidas con *Vitilevure Elixir Yseo* respecto a la concentración de moléculas aromáticas (mg/l) - Pruebas comparativas, con distintas levaduras de referencia, en la elaboración de vinos blancos y rosados aromáticos intensos/tecnológicos. Vinos de *Riesling* y rosados - cosecha 2010.

Gracias a su innovador proceso YSEO, Lallemand obtiene unas levaduras mejor adaptadas a las condiciones enológicas actuales. Estas levaduras, presentadas en forma seca, se han obtenido siguiendo un proceso de producción particular que respeta las características de la cepa seleccionada. Dicho proceso refuerza de forma natural la biodisponibilidad de micronutrientes esenciales, lo que permite aumentar la resistencia de las levaduras y mejorar su capacidad de adaptación a unas condiciones difíciles de fermentación, reduciendo los riesgos de fermentación y las posibles desviaciones organolépticas.

ORIGEN

- ◆ **Vitilevure ELIXIR YSEO™** es el resultado de un estudio del Instituto de Biotecnología del Vino, Universidad de Stellenbosch (Sudáfrica), en colaboración con la empresa Lallemand. Mediante técnicas clásicas de cruzamiento de cepas *Saccharomyces cerevisiae* (hibridación), se obtienen nuevas cepas adaptadas a unos criterios enológicos determinados.
- ◆ Esta cepa ha sido seleccionada por su gran aptitud aromática.

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y ENOLÓGICAS

- ◆ **Especie:** *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- ◆ **Poder alcohogénico:** 15% Vol. de alcohol
- ◆ **Intervalo de temperaturas:** 14 a 25 °C
- ◆ **Cinética fermentativa:** regular y moderada. (En mostos con una concentración elevada de azúcares se recomienda un aporte de nutrientes).
- ◆ **Producción de SO₂:** muy pequeña.
- ◆ **Producción de H₂S:** muy pequeña.
- ◆ **Formación de espuma:** pequeña a media, en función del tipo de mosto.
- ◆ **Producción de acidez volátil:** pequeña.
- ◆ **Necesidad de nitrógeno:** moderada (se recomienda utilizar VITILEVURE ELIXIR YSEO junto con activadores complejos, tipo Actiferm 1-2, y realizar una microaireación).

DOSIS DE EMPLEO

- ◆ Dosis indicativa: 20 g/hL

MODO DE EMPLEO

- ◆ Rehidratar las levaduras seleccionadas en 10 veces su volumen de agua a 35-37°C, en un recipiente adecuado.
- ◆ Mezclar con cuidado y dejar hidratar durante 20 minutos.
- ◆ Aclimatar a la temperatura del depósito, añadiendo mosto de forma progresiva: la diferencia de temperatura entre la preparación de levaduras y el depósito de mosto no debe ser superior a 10 °C.
- ◆ Añadir las levaduras al mosto y llevar a cabo un remontado de homogenización.
- ◆ La duración total de rehidratación no debe sobrepasar los 45 minutos. No se recomienda la rehidratación en mosto.

En mostos muy clarificados, para la rehidratación de **Vitilevure ELIXIR YSEO™** se recomienda añadir PREFERM, a una dosis de 30 g/hL.

PRESENTACIONES

- ◆ Envase de 0.5 kg – Caja de 20 x 0.5 kg

CALIDAD – SEGURIDAD – ENTORNO

- ◆ Trazabilidad: el número de lote, presente en todos los envases, permite remontar en el plan de trazabilidad ascendente (origen del producto) y descendente (hasta el usuario).
- ◆ Seguridad y Entorno: la manipulación de esta levadura seleccionada no presenta ningún peligro para el usuario.
- ◆ Guardar en un lugar fresco y seco. Se conserva hasta 4 años en su envase original, sin abrir.
- ◆ Utilizar una vez abierto el envase.